

## 静浦活性化計画

— ゼロからの挑戦 —

沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会静浦支部  
鈴木貴士

### 1. 地域の概要

沼津市は静岡県東部に位置し、北に雄大な富士山を仰ぎ、古くから東部地域の中心として栄えた街である。日本一深い駿河湾に面し、多様な海岸線と豊かな水産資源、首都100 km圏内に位置する地理的条件を生かして、水産都市、観光都市としても発展してきた。

### 2. 漁業の概要

本市は、平成28年の漁獲量が6万7,802トンと県内の約3割を占め、焼津市と並ぶ県内2大水産都市となっている。また、あじの干物に代表される水産加工業も盛んである。

市内には沼津我入道漁協、静浦漁協、内浦漁協、戸田漁協の4つの漁業協同組合があり、大中型、中、小型まき網漁業や船びき網漁業、底びき網漁業、海面養殖含め沿岸から沖合まで、多種多様な漁業が営まれている。4漁協合わせた組合員数は1,668人（うち准組合員1,193人）である。

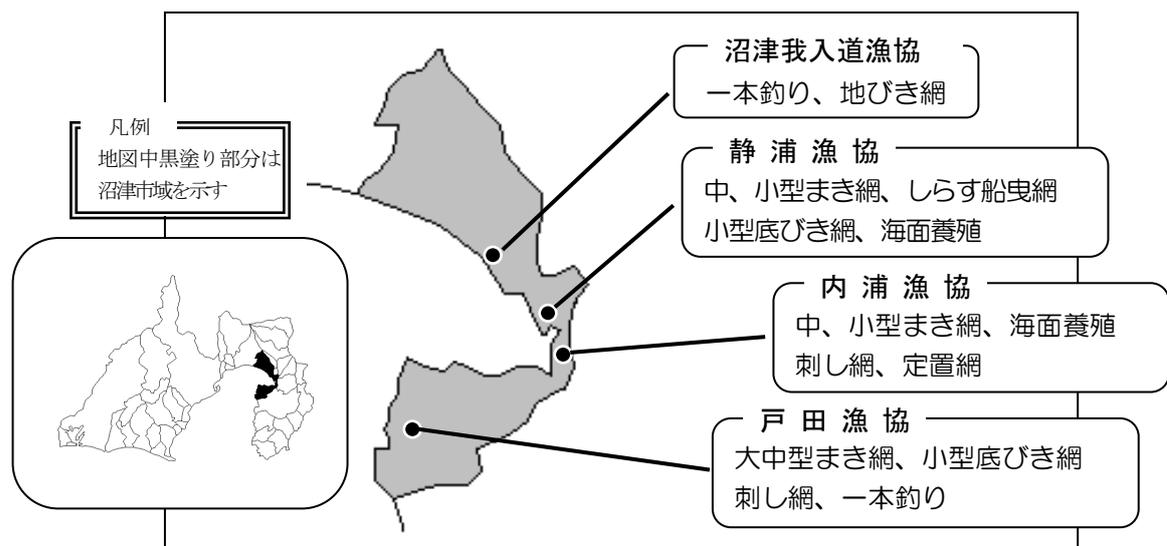


図1 沼津市の漁協の位置関係と主な漁業種類

### 3. 研究グループの組織と運営

沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会は内浦湾でマダイ種苗の放流事業が始まったことがきっかけで、個別に活動していた3漁協（沼津我入道、静浦、内浦）の青壮年部が協同で活動するようになり、昭和54年8月に発足した。その後、戸田漁業協同組合青壮年部も加わり、4漁協の青壮年部の連合体として市の水産行政と連携しながら幅広く活動している（表1）。

また、各漁協の青壮年部においても独自の活動をしており、静浦漁業協同組合青壮年部では同連絡協議会静浦支部としてさまざまな取り組みにチャレンジしている。

表1 主な活動内容

項目	内容
栽培漁業推進	マダイ放流 沖出し・放流への作業協力 幼稚仔保育場・音響給餌管理 放流後追跡調査 ヒラメ中間育成・放流
普及啓発	ヒラメ・マダイ体験放流(地元小学生が対象) 水産教室
資質向上	学習会、先進地視察、意見交換会

### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

かつての静浦地区は、まき網漁業を中心に水揚げの船や仲買のトラックで1日中漁港がにぎわっていた。さまざまな水産物が水揚げされ、古くから干物加工や雑節などの水産加工業が盛んであった。

しかし、漁獲量の減少や沼津魚市場への水揚げ集約などに伴い、静浦の水揚げ量は減少を続け、現在は加工用しらすやまき網のいわし、養殖魚など限られた水産物だけを水揚げする市場となっている。平成29年の正組合員数は100人、准組合員数は267人（計367人）とこの30年で3分の1にまで減少した。その結果、市場は閑散とし地元民ですら漁協直売所の存在を知らない状況であった。

また、近年は漁協の経営も思わしくない状況が続いている。数年前までは私たち漁業者のほとんどが漁協の経営について考えたこともなかったが、5年前に漁業者を集めた説明会で漁協が経営難であることを知らされた。漁協がつぶれてしまうかもしれないという状況に直面し、若手漁業者の集まりである青壮年部が何かしなければ漁協の未来、ひいては私たち漁業者の未来も無い、という大きな不安を感じた。それと同時に、静浦を元気にし、静浦を活性化させて漁協の経営を立て直すのはオレたちだ、という意識が高まった。

そこで、青壮年部として漁協の経営改善にどう貢献できるか一人一人が考えを持ち寄った。最初の会合で、青壮年部として取り組む新たな活動の案を出し合ったところ、海上タクシーや釣り堀の運営、朝市の開催、ワカメやヒジキの養殖、静浦のしらすを使ったイベント開催などが挙げられた。その中で、初期投資が少なくすみ、生産物の販売などを通して『静浦』の認知度向上が期待できるワカメ養殖やしらすを使ったイベント開

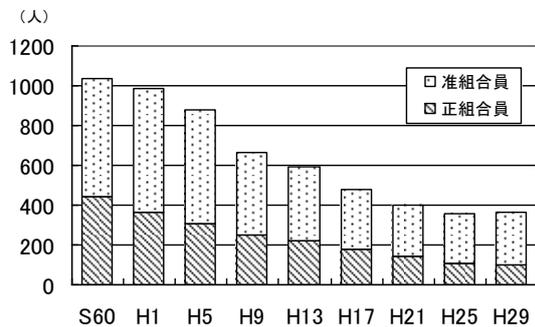


図2 静浦漁協組合員数の推移

催に取り組むこととした。一方、静浦漁協では今までイベントなどを開催した経験がほとんどなく、全く経験のない集客や販売には非常に抵抗があった。しかし、私たちが動かなければ何も始まらないので、不安を抱えながらのゼロからの挑戦ではあったが、ワカメ養殖としらすを使ったイベント開催で静浦を活性化させるための活動を開始した。

## 5. 研究・実践活動状況及び成果

まずはワカメ養殖としらすを使ったイベント開催の 2 つの班に分かれて情報収集を行い、それぞれの活動に取り組んだ。

### (1) ワカメ養殖について

ワカメ養殖について学ぶため、平成 26 年 9 月ごろに県内でワカメ養殖に熱心に取り組む由比港漁協に勉強に伺った。知り合いの漁業者から、種苗のロープへの取り付け方やロープの海上への設置方法などを学び、その後、日を改めてワカメの間引き方や収穫方法までを教えてもらった。

当時、私たちの地区ではワカメの区画漁業権が免許されていなかったため、静岡県水産技術研究所の協力を得て試験的な養殖を開始した。初年度は 200m の種糸を購入し、由比と同じ方法で試したところ、静浦でもワカメが育つことが確認できた。また、自分たちのワカメを食べてみると、思っていた以上に美味しいことに感激した。

私たちは、このことを子供たちに伝えたいという思いのもと、地元の子供たちに新鮮なワカメを口にしてもらい、地元のワカメの美味しさを知ってほしい、そして地域の水産業に触れて身近に感じてほしいと考えた。そこで、地元の小学生を対象としたロープへの種苗取り付け体験とワカメの収穫体験も行い、収穫したワカメを子供たちに配布した。ワカメを食べた小学生からは味や食感が良かったという感想がもられた。さらに、地元の方にもワカメを食べてもらったところ非常に好評であった。

また、ワカメの販売を主とした「朝ねぼう市」を開催し、収穫したての生ワカメを販売した。小学生へのワカメ配布も奏功してか、地元の方たちを中心に約 300 人がワカメを買うために集まり、想定以上の人気で完売となった。



写真1 ワカメ試験養殖準備の様子



写真2 小学生による種糸の取り付け

ワカメの試験養殖と販売を通して分かったことは、静浦でも問題無くワカメを生育できること、生ワカメの珍しさと美味しさに引かれて多くの人が買いに来てくれるということであった。何よりうれしかったのは、普段はがらんとした静浦の市場がにぎやかになったことである。今まで自ら集客して販売する活動をしたことがなかったが、やってみると静浦の水産物や私たちの活動に関心を持ってくれる方が大勢いることが分かり、静浦でもできるという手応えを感じた。



写真3 朝ねぼう市

一方で、静浦は由比と比べて水深が深いためアンカーを打つのが難しいことや養殖適地が限られていることが分かった。2年目からアンカーの打ち方や使用するロープの種類を検討したり、水平式や垂下式の養殖方法を併用したりして徐々に規模を大きくし、平成29年度は種糸の長さを1,000mまで伸ばすことができた。ワカメ養殖先進地と比較すると規模は小さいが、私たちにとっては大きな飛躍である。また、生育が順調な年にはワカメの収穫量が想定以上となり、そのような場合には朝ねぼう市を中心とした現状の販売だけではワカメを売り切れないことが分かったため、現在は塩蔵ワカメの製造などにも着手して保存性の向上や販路拡大についても検討している。

#### (2) 静浦のしらすを使ったイベント開催

静浦に水揚げされるしらすを多くの人に食べに訪れてもらうためのイベント開催を目指して、毎年しらす祭りを開催している田子の浦漁協を訪れた。田子の浦漁協では組合長からお話を伺い、漁協食堂開設の企画、運営に携わった専門家の紹介を受けた。

専門家を交えた作戦会議では、静浦の特長を改めて整理した。静浦はしらす水揚げ量は少ないが釜揚げしたてのほかほかのしらすをその場で提供できること、港から美しい富士山を一望できるスポットであることが特長である。この静浦の強み生かしてたくさんの人に訪れてもらうために、平成26、27年に専門家の助言のもと「しらす食育ツアー」を企画した。

このツアー受入れの準備段階で特に配慮したのが原料の確保である。他では食べられないほかほかの釜揚げしらすの提供をコンセプトとしていたため、イベント当日に水揚げされたしらすをゆで上げるのがベストであるが、当日の天候や漁模様はその日になってからでなければ分からない。そこで、当日水揚げが無くても美味しい釜揚げしらすを提供できるようにするため試行錯誤を繰り返し、イベント開催に必要な原料確保から当日の釜揚げまでの方法を確立した。

ツアー受入れ当日、私たちは参加者に対してしらすの釜揚げ見学をしてもらい、湯気の立つ釜揚げしらすを使った食事を提供した。参加者は、港から臨む富士山を眺めながら食べる釜揚げしらすに感嘆の声を上げた。釜揚げしらすの食事について参加者 30 人にアンケートを取ったところ、88.5%が満足、11.5%がやや満足という回答であったことから参加者の満足度の高さが伺える。他では食べることができない湯気の立つしらすを食べてもらうことで、静浦を大いにPRすることができた。



写真4 食育ツアーの受け入れ



写真5 しらす丼と静浦の港

## 6. 波及効果

朝ねぼう市やしらすイベントは限られた回数ではあったが、港に人を呼び込むことができた。その結果、直売所の認知度が向上し平成28年の漁協直売所の売上は平成26年の3倍以上にまで上昇した。イベント開催時以外でも港に訪れる人が増えたように感じている。

ワカメの試験養殖や小学生による収穫体験、朝ねぼう市での試験販売などを通して、地元の人たちから静浦でワカメを育てていることや地元のワカメが美味しいことなどを認知してもらえるようになってきた。特にうれしかったのは、ワカメの収穫などを体験した小学生たちがワカメを使ったさまざまな料理レシピを考案し、朝ねぼう市で試食提供してくれたことである。また、地元の料亭とも連携し、地元産ワカメを使ったメニュー開発に向けて計画を立てているところである。

平成26年に始めたしらす食育ツアーは、平成28年には地元の水産加工業者や飲食店、行政、漁協を巻き込み地域一体で計2回開催した「しらす食堂フェス」にまで発展した。当日のオペレーションには改善の余地はあったが、計2回の開催で680人以上の方が静浦のしらすを食べに訪れた。アンケートの結果からしらすが美味しいと感じてもらえた



写真6 小学生によるワカメレシピの開発

ことや静浦が一体となって運営している感じが伝わったこと、富士山が見える景色で食事ができて満足してもらえたことが分かった。さらに、また開催して欲しいというリクエストも多数いただいた。私たちの取り組みが一般の方や地元の水産加工業者、飲食店、行政などを巻き込んだ地域一体型の活動に発展したことは大きな成果である。

#### 7. 今後の課題や計画と問題点

ワカメは、今年9月に区画漁業権を取得したので本格的な養殖を行っていくが、今後は計画的な生産と生産量に見合った販路の開拓が必要と考えている。

しらす食堂フェスは、近年、しらすの大不漁に見舞われており、残念ながら2年続けて開催できていない状況である。今後、しらすの漁模様が好転した段階でフェスを開催できるよう、関係者で企画、運営の準備をしておきたい。

また、漁協の経営改善にはまだ大きくは貢献できていないが、これらの活動を通して少しでも静浦漁協の経営改善に貢献できるように努力していきたい。そのためには、漁協、漁業者が核となって地域全体を巻き込み、一体となって静浦を活性化していくことが必要だと考える。